Char-Broil®

AMERICAN GOURMET DELUXE

Guide d'utilisation du produit
Modèle 12201571

Outils nécessaires pour l'assemblage:
Tournevis Phillips
Pinces

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

⚠ ATTENTION :
Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :
Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :
Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT :
DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE
La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

⚠ AVERTISSEMENT :
Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION :
Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants. Portez des gants de protection au besoin.

⚠ ATTENTION :
CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, enregistrez votre appareil en ligne sur le site **www.charbroil.com/register.**

42804927 - 11/30/11

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie 1

Pour votre sécurité.....2

Symboles de sécurité 2

Préparation à l'utilisation de votre gril 3

Conseils pour la cuisson.....4

Entretien du fumoir 5

Garantie limitée.....6

Nomenclature/Schéma des pièces.....7

Assemblage.....8-21

Fiche d'enregistrement 24

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

DANGER

DANGER : indique une situation extrêmement dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

AVERTISSEMENT

LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

AVERTISSEMENT

La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.

Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

AVERTISSEMENT

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

Préparation et utilisation de votre fumoir American Gourmet

Avant d'utiliser votre fumoir American Gourmet pour la cuisson, suivez attentivement les étapes suivantes pour préparer le fini et l'acier intérieur. Si vous ne suivez pas ces étapes, le fini pourrait être endommagé ou vos premiers aliments pourraient avoir un goût métallique.

1. Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
2. Allumez un petit feu sur la grille de foyer en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.
3. Fermez la porte. (Ouvrez le registre à papillon et le registre de la cheminée environ au quart.) Cette combustion doit être maintenue pendant au moins deux heures; les durées plus longues sont préférables. Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant le registre à papillon et le registre de la cheminée à moitié et en ajoutant du charbon supplémentaire. Votre fumoir American Gourmet est maintenant prêt à être utilisé.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre fumoir. Protégez les surfaces intérieures de votre fumoir en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du fumoir peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous recommandons d'utiliser une peinture à pulvériser noire résistant aux températures élevées disponible dans le commerce. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!

CUISSON SUR LE GRIL

Le bois est le combustible recommandé; cependant, le charbon ou une combinaison des deux peut être utilisé comme source de combustible pour la cuisson, la source de combustible devant être placée et allumée sur la grille de foyer. N'allumez pas un feu trop grand. Nous recommandons de ne pas utiliser plus de 4 livres de charbon (environ 50-60 briquettes). Après avoir laissé baisser le feu, placez les grilles de cuisson dans le fumoir. Si les instructions d'allumage du charbon ne sont pas lues et suivies, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.

FUMAGE ET CUISSON LENTE

Si vous utilisez le fumoir American Gourmet comme fumoir ou mijoteuse, enlevez la grille de cuisson du foyer et préparez votre feu sur le dessus de la grille de foyer. Le charbon ou le bois peut être utilisé, mais le bois est le combustible recommandé en raison de sa vitesse de combustion et de la saveur qu'il donne aux aliments pendant la cuisson. La plupart des bois durs séchés conviennent au fumage, tels que le caryer, le mesquite, le pacanier, le chêne et plusieurs autres bois d'arbres fruitiers. Le foyer peut accepter la plupart des bûches fendues pour foyer (16 po). L'écorce doit être évitée ou brûlée d'abord, car elle a une forte teneur en acide et donne une saveur âcre. Après avoir laissé le feu brûler jusqu'à extinction, fermez les portes et contrôlez la température et la fumée au moyen des registres qui se trouvent sur le foyer et au sommet de la cheminée. La fumée reste dans la chambre, ce qui réduit la combustion tout en donnant une saveur de fumée plus prononcée. Ne faites pas fonctionner le fumoir lorsque la température dépasse 450 ºF dans la chambre de fumage. Placez les aliments dans la chambre de fumage et surveillez la température. La cuisson et le fumage se produisent au moyen de chaleur indirecte. Vous n'avez pas à vous soucier qu'un incendie de graisse ne gâche les aliments. Ne placez pas d'aliments à moins de 6 po de l'ouverture du foyer dans la chambre de fumage. Une règle générale pour la cuisson est de prévoir environ 1 heure par livre pour fumer de gros morceaux de viande. Consultez un livre de cuisine pour obtenir des coupes de viande spécifiques. Limitez le nombre de fois que vous ouvrez la porte du fumoir, car cela laissera la chaleur s'échapper et prolongera la durée de la cuisson.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au gril. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet - aulne, pommier, caryer, mesquite, sassafras
Bœuf - caryer, mesquite, chêne, plants de vigne
Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne, sassafras
Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite
Veau - bois d'arbres fruitiers, plants de vigne
Fruits de mer - aulne, mesquite, sassafras, plants de vigne
Légumes - mesquite

Températures de cuisson internes
Recommandées par l'USDA

Viande hachée
Bœuf, porc, veau, agneau.....160 °F
Dinde, poulet.....165 °F

Bœuf, veau, agneau frais
Mi-saignant.....145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)
À point.....160°F
Bien cuit.....170 °F

Volaille
Poulet et dinde entiers.....165 °F
Morceaux de volaille.....165 °F
Canard et oie.....165 °F

De Porc Freash
Mi-saignant.....145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)
À point.....160° F
Bien cuit.....170 ° F

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment bâtir votre feu

1.) Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 4 livres de charbon (environ 50-60 briquettes).

2.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.

3.) Après avoir laissé l'allume-feu liquide bien s'imprégner, allumez la pile de briquettes à plusieurs endroits afin qu'elle brûle de façon uniforme. ***Le couvercle du gril doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre gril.*** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.

4.) N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.

5.) Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).

6.) Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

****Soyez toujours prudent lors de la manipulation de briquettes chaudes afin d'éviter les blessures.***

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Si vous en avez moins, les briquettes ne sont pas prêtes et si elles sont toutes rouges, votre feu est probablement trop chaud. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les évents du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

LA CHALEUR DES BRIQUETTES

	nombre de secondes que vous pouvez tenir la paume de la main à 4 pouces au-dessus des briquettes	Plage de température (ºF)	indications visuelles
🔥🔥🔥🔥🔥 **BRIQUETTES CHAUDES**	2	400 à 450	à peine recouvert de cendre grise; lueur rouge vive
🔥🔥🔥🔥 **BRIQUETTES CHAUDES À MODÉRÉHENT CHAUDES**	3	375 à 450	mince couche de cendre grise; lueur rouge vive
🔥🔥🔥 **BRIQUETTES MODÉRÉMENT CHAUDES**	4	325 à 375	couche importante de cendre grise; lueur rouge
🔥🔥 **BRIQUETTES MOYENNEMENT FROIDES**	5	300 à 325	épaisse couche de cendre grise; faible lueur rouge

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le fumoir dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que les briquettes sont complètement éteintes avant de nettoyer l'intérieur du fumoir. Les surfaces internes peuvent être nettoyées au moyen d'une solution forte composée de détergent et d'eau, appliquée au moyen d'une brosse à récurer. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le gril de nouveau.

Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est encore chaud.

CONSEILS UTILES

- Si les aliments semblent devenir trop fumés ou trop bruns avant la fin de la cuisson, couvrez-les lâchement avec une feuille de papier d'aluminium résistant.
- Enlevez la cendre après chaque utilisation.
- Les à-côtés couverts peuvent être réchauffés dans la chambre de fumage.
- Pour éviter les flambées soudaines, badigeonnez la viande avec une légère couche d'huile avant la cuisson.
- Gardez à proximité une petite gourde d'eau en cas de flambée soudaine lors de la cuisson.

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

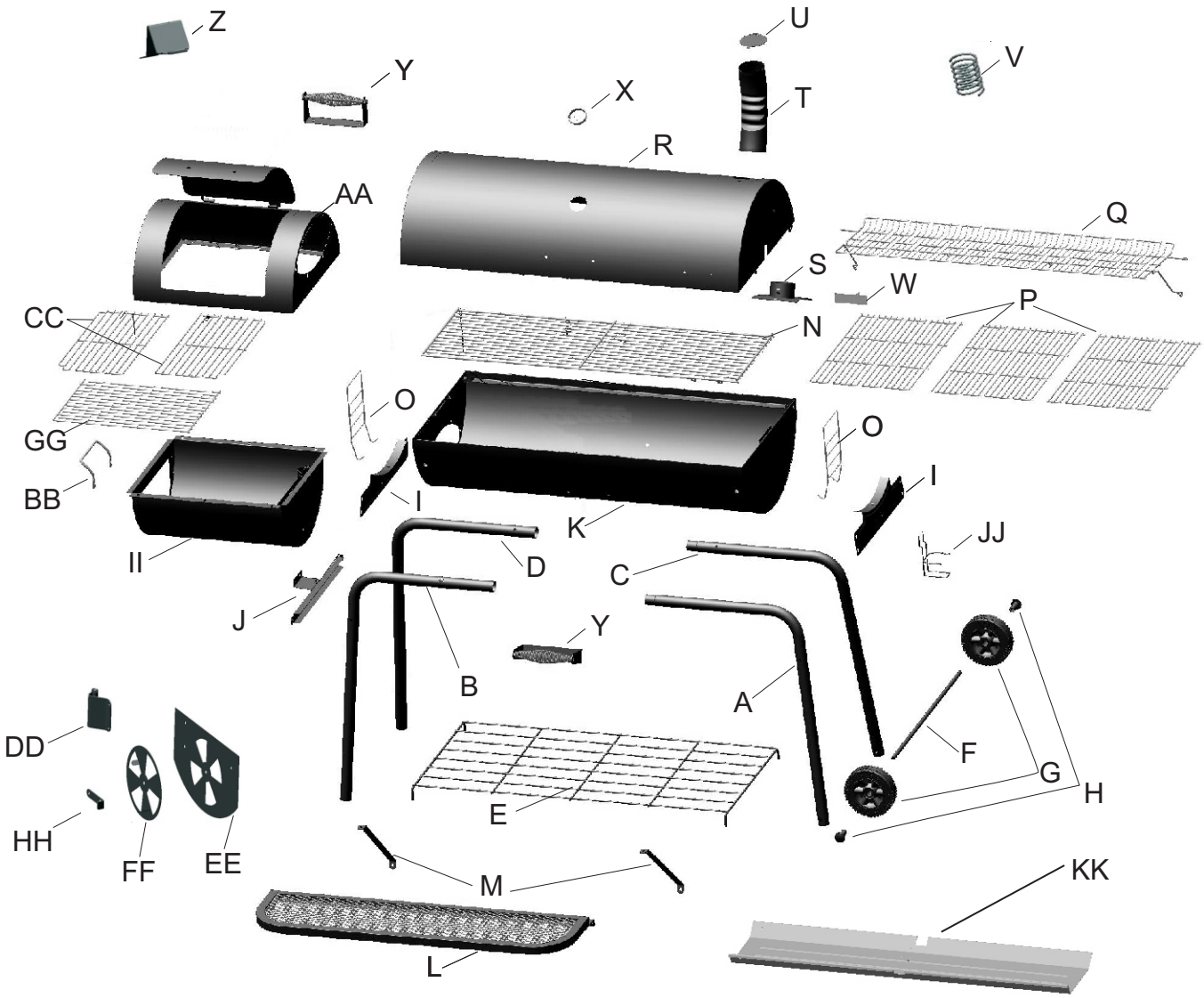
REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

NOMENCLATURE DES PIÈCES



Réf.	Qté	Description
A	1	Pied droit, avant
B	1	Pied gauche, avant
C	1	Pied droit, arrière
D	1	Pied gauche, arrière
E	1	Tablette Inferieure
F	1	Essieu
G	2	Roue
H	2	Enjoliveur de roue
I	2	Renfort de pied
J	1	Support du foyer
K	1	Fond du gril
L	1	Tablette avant
M	2	Support de la table avant
N	1	Grille à charbon de bois
O	2	Ajusteur de la grille à charbon de bois
P	3	Grille de cuisson
Q	1	Grille-réchaud
R	1	Couvercle du gril

NON illustré

…	1	Clé
…	1	Sac de ferrures
…	1	Guide d'utilisation du produit (anglais)
…	1	Guide d'utilisation du produit (français)

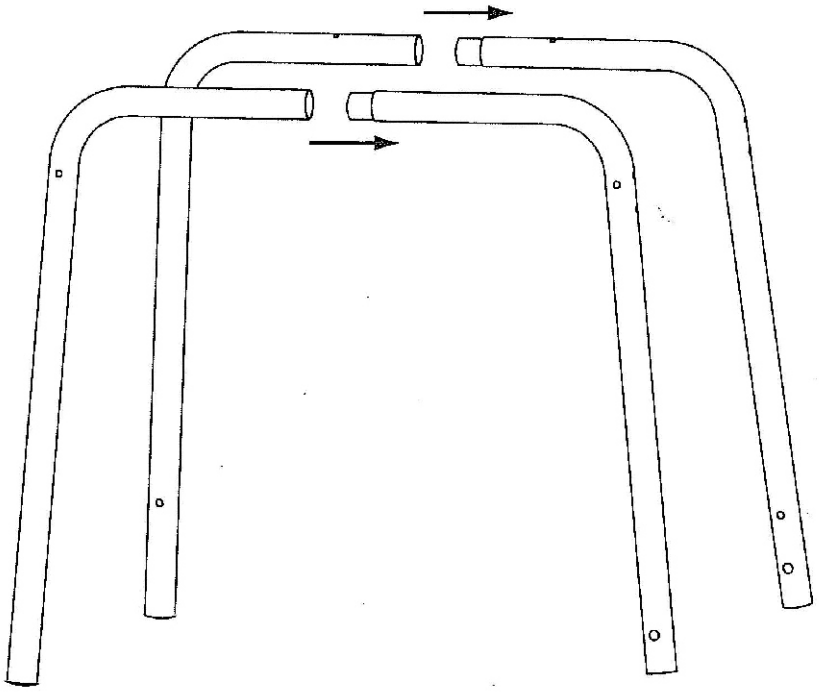
Réf.	Qté	Description
S	1	Support de la cheminée
T	1	Cheminée
U	1	Registre de la cheminée
V	1	Ressort
W	1	Plaque de logo
X	1	Jauge de température
Y	2	Poignée de couvercle (froide au toucher)
Z	1	Butée du couvercle du foyer
AA	1	Couvercle du foyer
BB	1	Poignée de poussée
CC	2	Grille à cuisson du foyer
DD	1	Charnière de la porte du foyer
EE	1	Porte du foyer
FF	1	Obturateur d'air du foyer
GG	1	Grille à charbon de bois du foyer
HH	1	Loquet de la porte du foyer
II	1	Fond du foyer
JJ	1	Support du récipient à graisse
KK	1	Plateau à charbon de bois

Partie	Qte.	Nom de la pièce
1	11	M6 Ecrou à six pans
2	6	M5 Ecrou à six pans
3	2	M6 écrou
4	45	M6 x 15 vis à tête Phillips
5	2	M8 Rondelle
6	5	M5×10 boulon à tête Phillips
7	2	M8×23 boulon Phillips tête épaule
8	3	Boulon à épaulement M6x15
9	1	Boulon à épaulement M5x12
10	2	Goupille

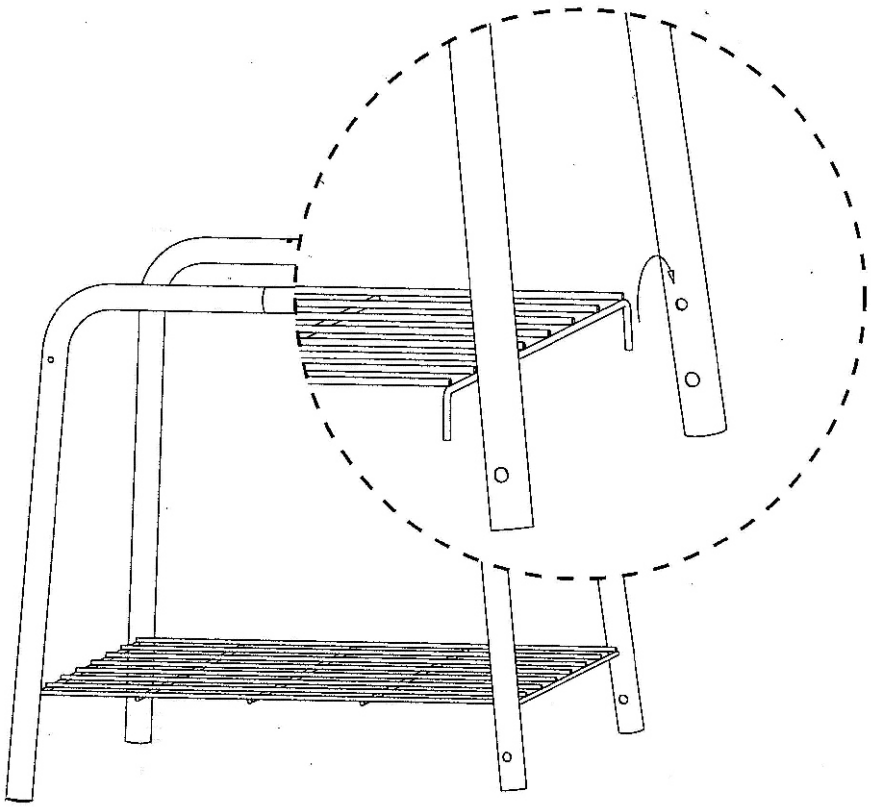
ASSEMBLA

1 **D'abord, obtenir un HELPER!** Cette unité est lourde et nécessite une deuxième personne pour soulever et déplacer. Ensuite, choisissez un endroit approprié pour travailler. Ouvrez le carton et les coins fente de telle sorte que le carton à plat. Cela vous donnera une surface de protection lors du montage.

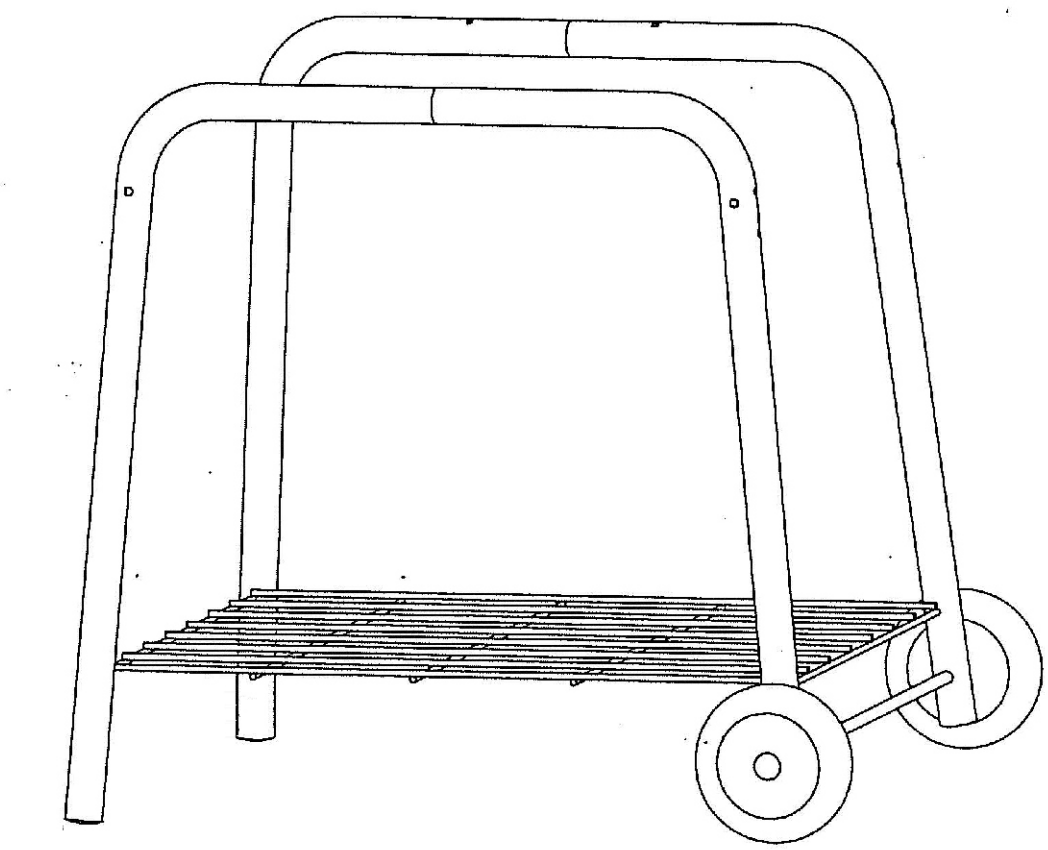
Connectez jambes droite et gauche ensemble (2 paires). Première paire de pattes aura deux trous supplémentaires pour le plateau avant supporte, comme illustré. .



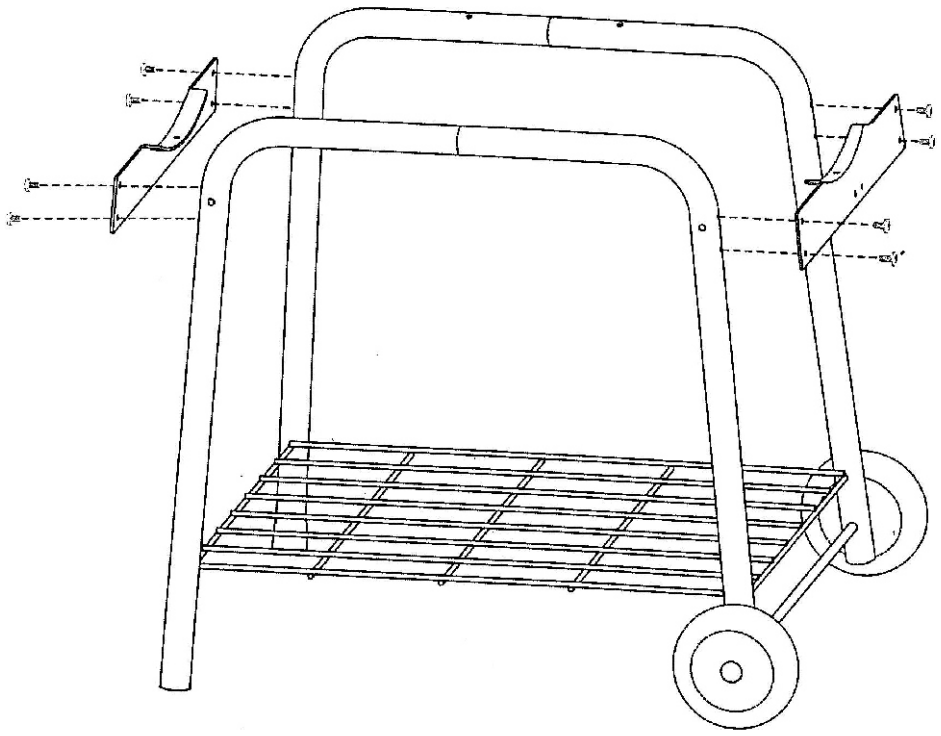
2 Insérez étagère du bas dans les trous à l'intérieur des jambes.



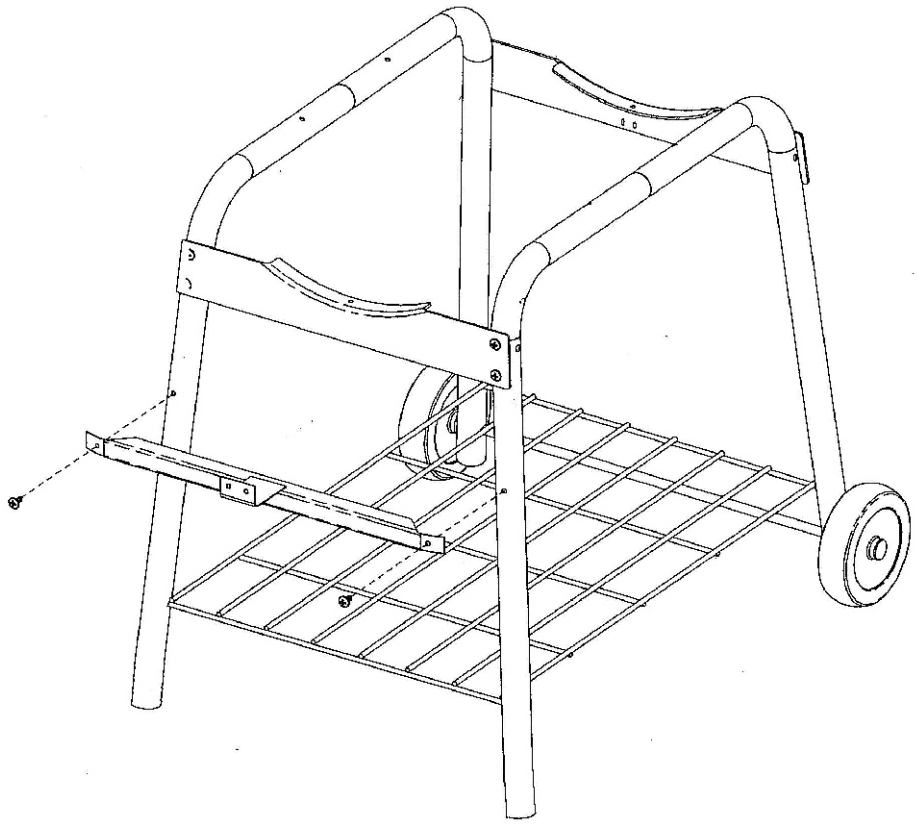
3 Mettez tige de l'axe à travers les trous sur les jambes droite. Mettez roues sur l'essieu de la tige et placer les chapeaux de roue sur les embouts essieu.



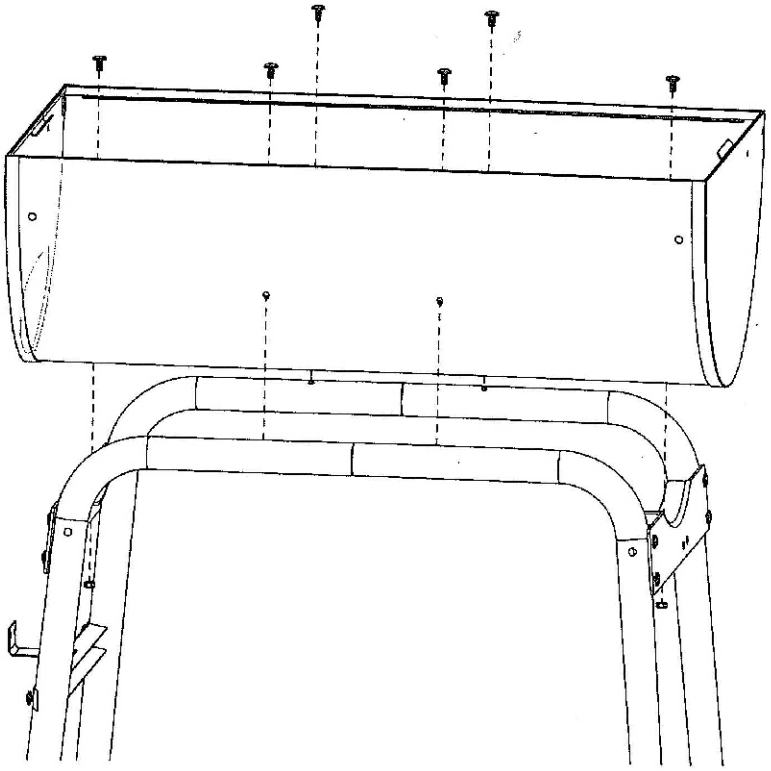
4 Installez attelles, avec bride de support vers le centre de la grille, sur les jambes en utilisant huit M6 x 15mm boulons à tête Phillips. Ne serrez pas complètement les vis jusqu'à l'étape 6 est terminée.



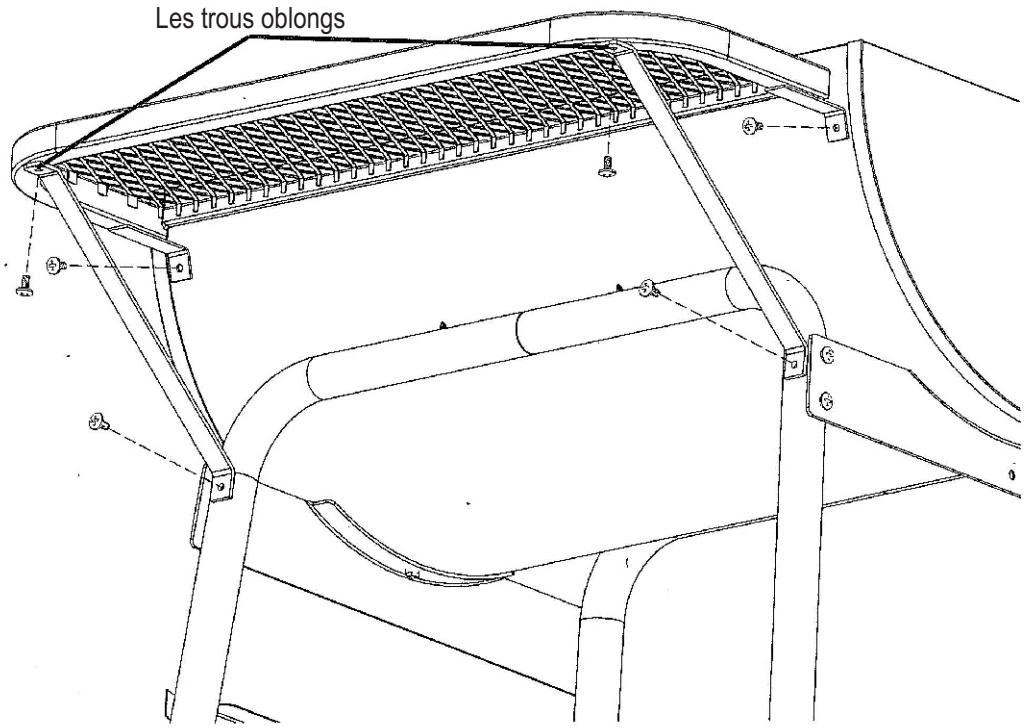
5 Installez support de chambre de combustion sur les trous sur la jambe gauche en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme. Ne pas serrer les boulons jusqu'à l'étape 6 est terminée.



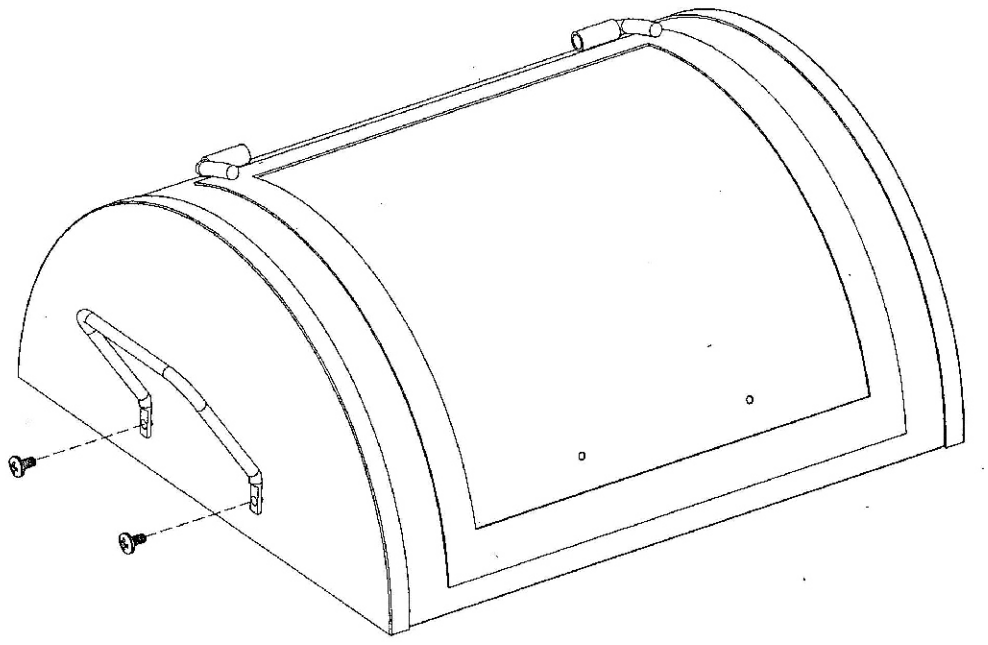
6 Installez la base grill, avec l'ouverture vers la chambre de combustion côté gauche, sur le haut des jambes en utilisant quatre boulons M6 x 15mm cruciforme. Installez deux boulons M6 x 15mm cruciforme et M6 écrous hexagonaux à travers la base grill et bride sur attelles.
SERRER TOUTES LES VIS ET ÉCROUS À CE MOMENT.



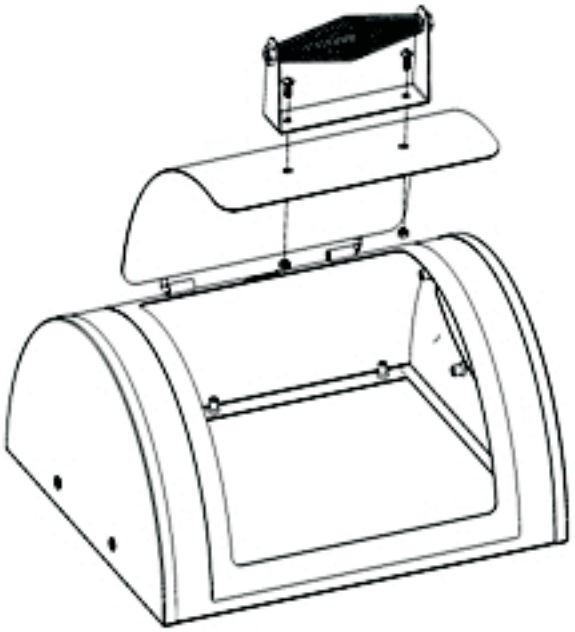
7 Fixer étagères face à face de la base de grillades en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme. Fixez supports de table avec des trous oblongs vers l'avant en utilisant quatre étagères M6 x 15mm boulons à tête Phillips.



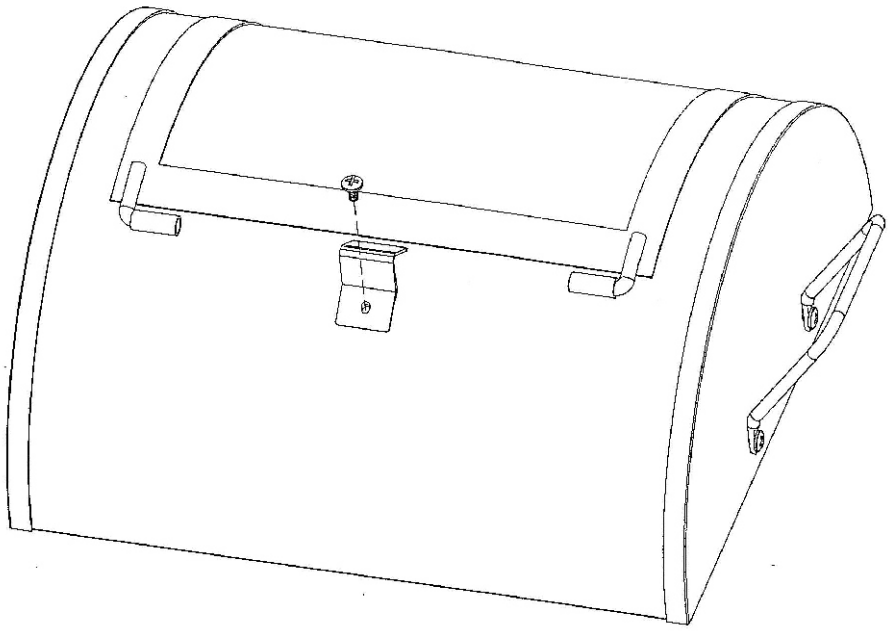
8 Fixez pousser poignée sur le couvercle foyer en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme.



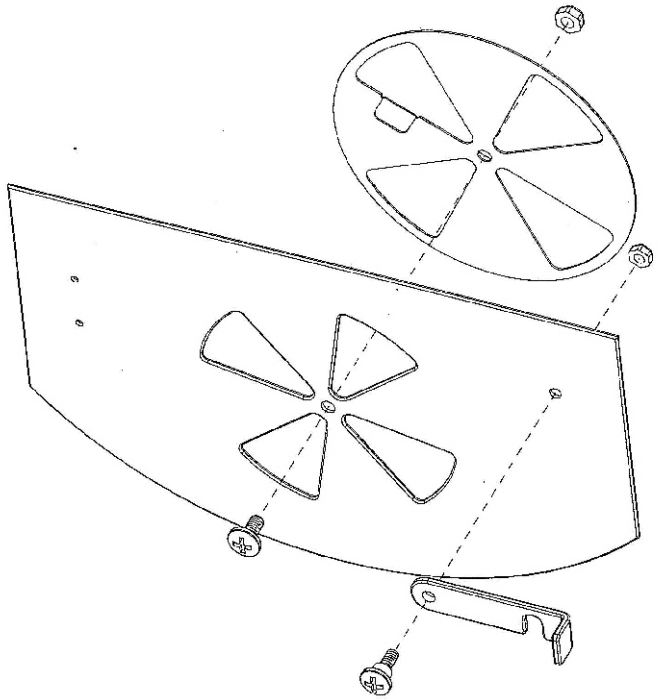
9 Fixez le couvercle poignée pour chambre de combustion au moyen de deux boulons M6 x 15mm cruciforme M6 et deux écrous hexagonaux.



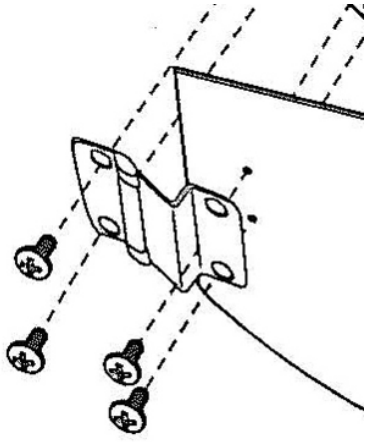
10 Fixez le couvercle d'arrêt en utilisant une chambre de combustion M5 x 10mm Phillips tête de boulon et d'écrou M5.



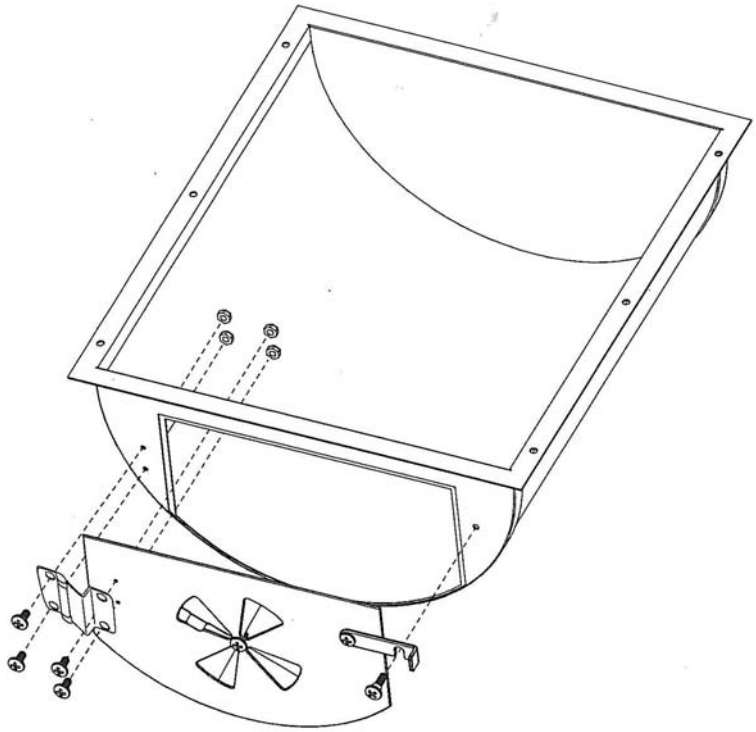
11 Fixez l'obturateur d'air sur la porte du foyer en utilisant un boulon M6 x 15mm cruciforme et M6 écrou hexagonal. Ne serrez pas trop fort volet d'air, volet d'air doit se déplacer librement. Fixez loquet de la porte en utilisant un M5 x 12mm Phillips épaule tête de boulon et un écrou hexagonal M5, comme illustré.



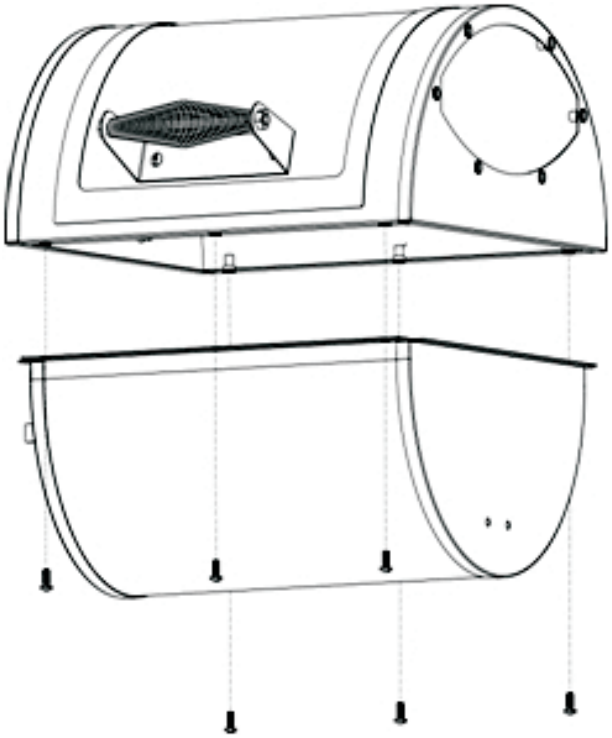
12 Connectez-charnière de porte chambre de combustion à l'extérieur de la porte et la base de chambre de combustion au moyen de quatre vis M5 x 10mm boulons à tête Phillips et écrous M5. Fixez un boulon M6 x 15mm Phillips épaule tête sur la base de chambre de combustion pour le loquet de la porte.



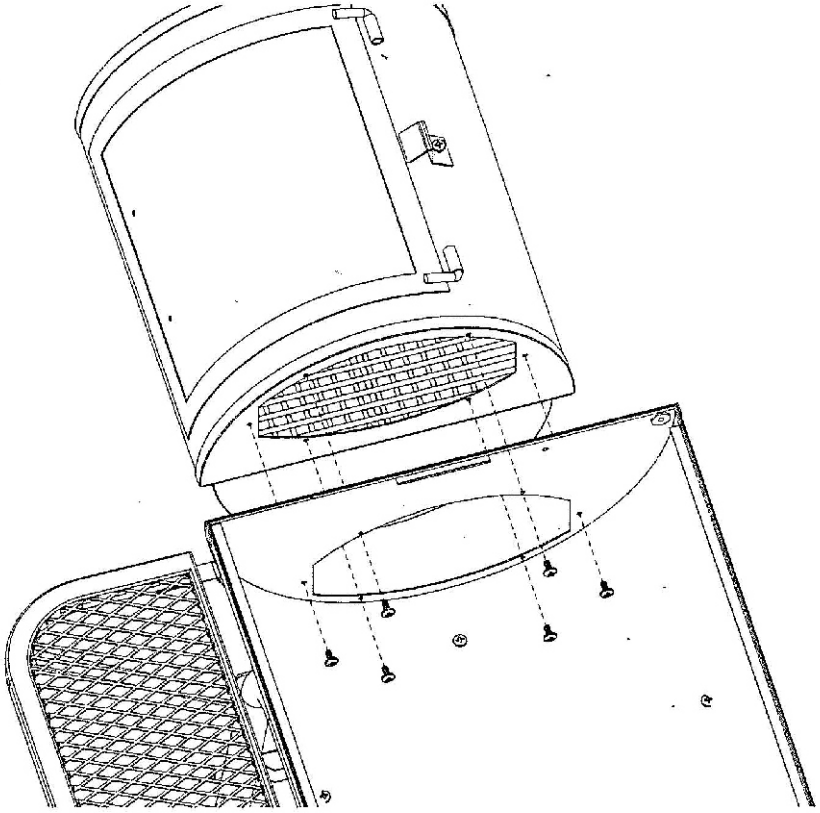
Notez l'orientation de la charnière.



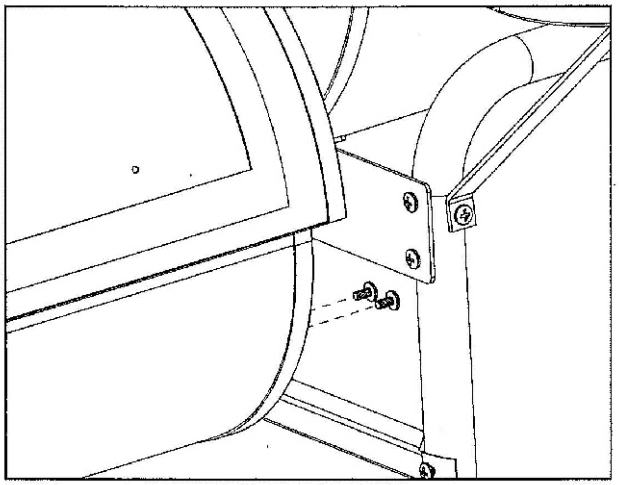
13 Connectez le couvercle et la base foyer foyer au moyen de six boulons M6 x 15mm cruciforme.

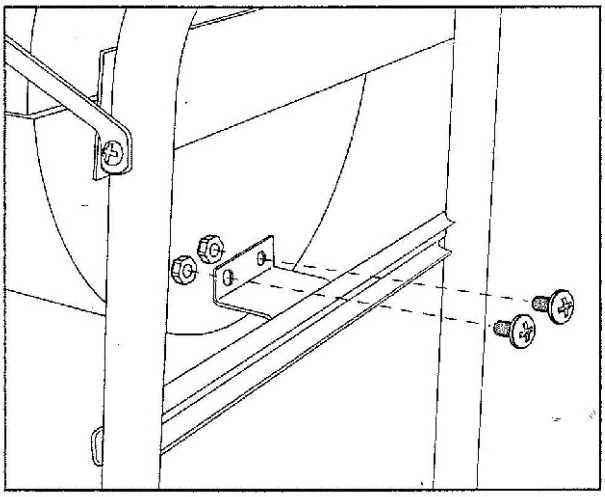


14 Connectez la base foyer et grill ainsi que l'aide de six boulons M6 x 15mm cruciforme.

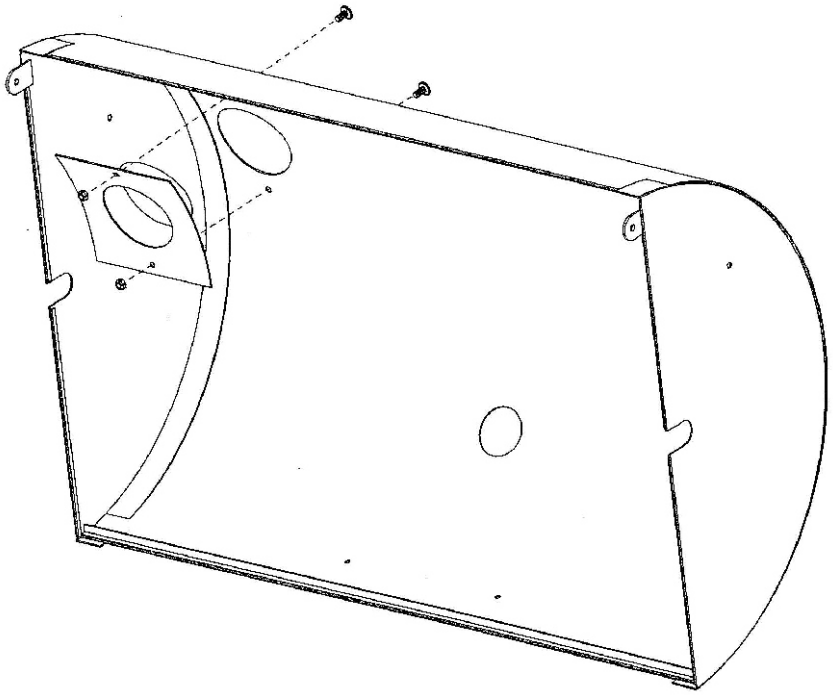


15 Connectez un soutien de base foyer avec chambre de combustion au moyen de deux boulons M6 x 15mm cruciforme et M6 écrous hexagonaux.

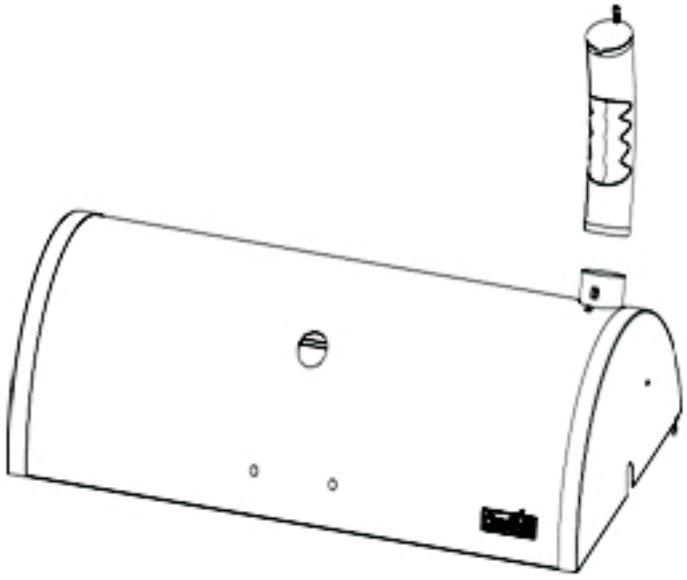




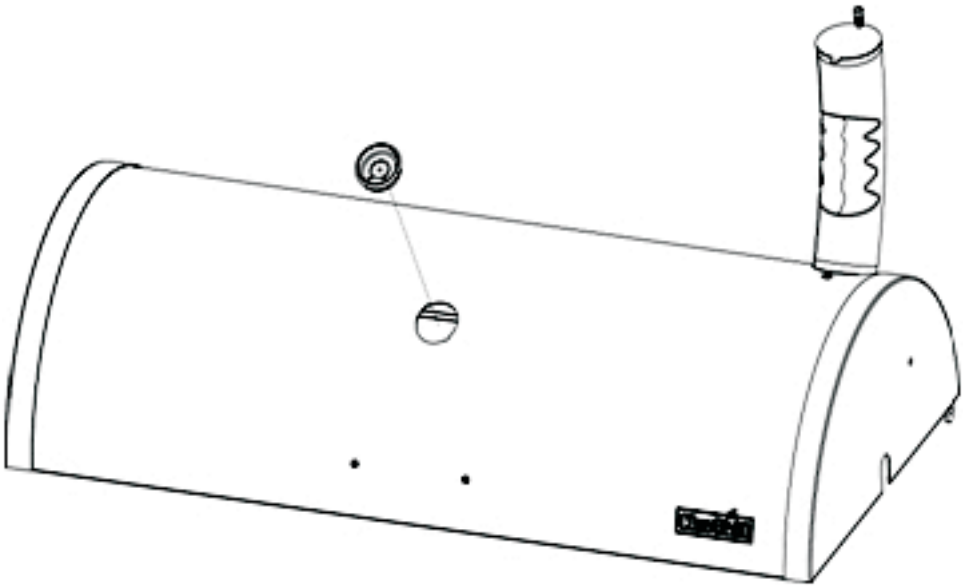
16 Installez tranche cheminées en couvercle du barbecue en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme et M6 écrous hexagonaux.



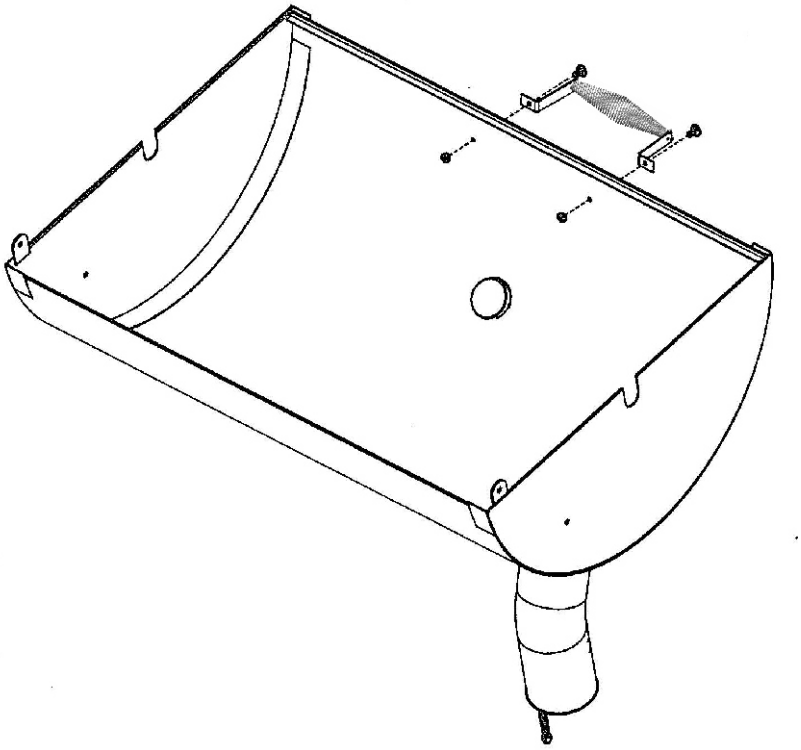
17 Installez cheminées sur le support de cheminée.



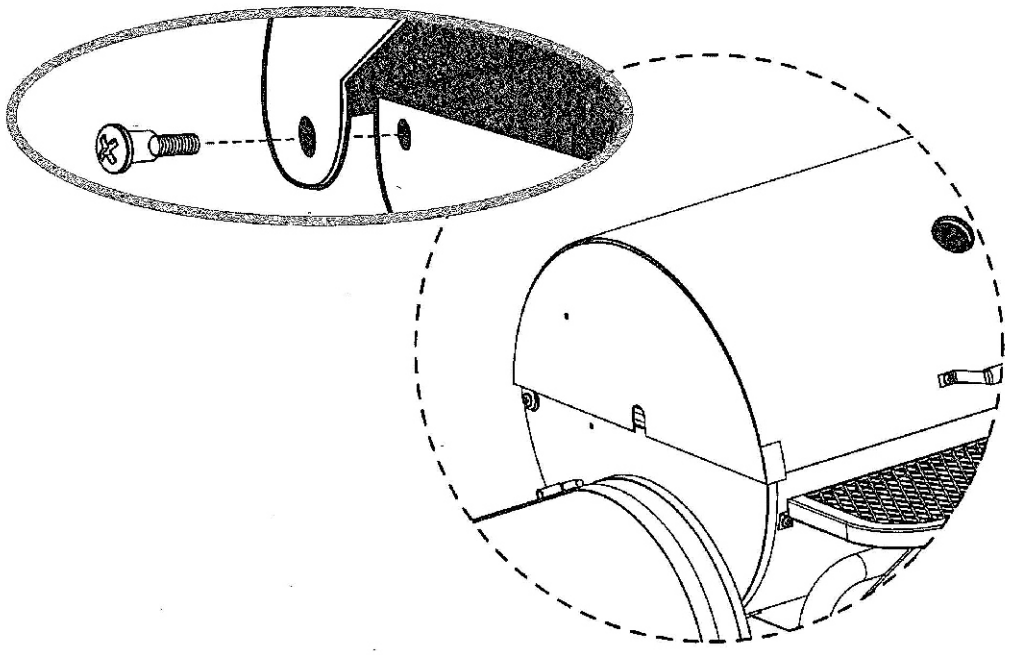
18 Pour installer la jauge de température, d'insérer dans le trou central sur le couvercle du barbecue, puis tournez dans le sens horaire à la position debout.



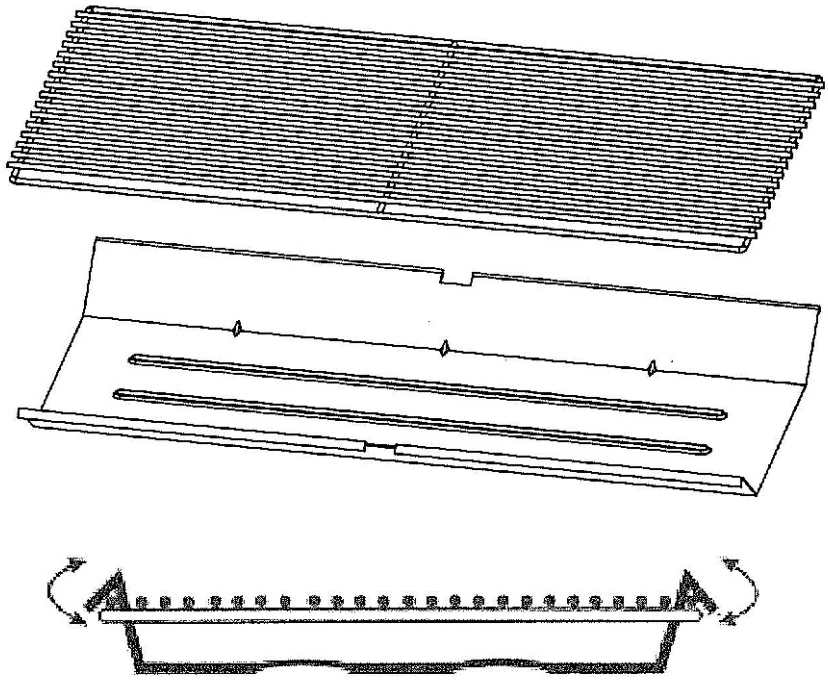
19 Fixez la poignée du couvercle du gril au moyen de deux boulons cruciformes M6 × 15 mm et de deux écrous hexagonaux M6.



20 Fixez le couvercle du gril sur le fond du gril au moyen de deux boulons à épaulement cruciformes M8 × 23 mm.



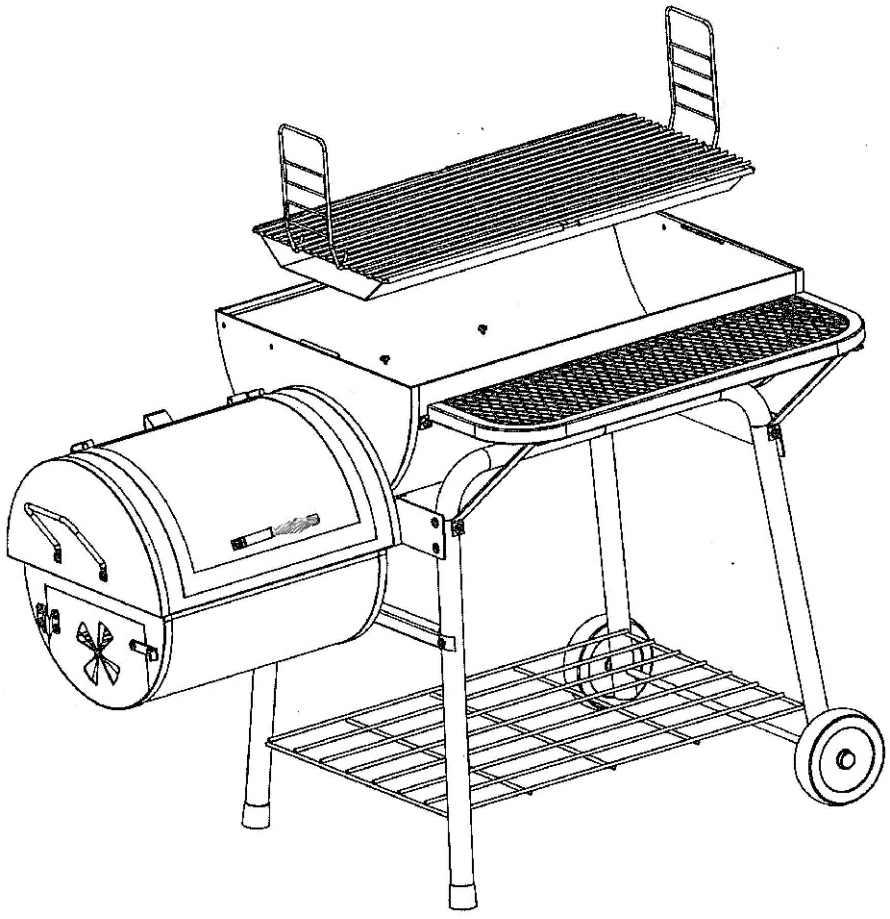
21 Fixez le panier à braise sur la grille de charbon en accrochant les rebords du panier sur le cadre de la grille.



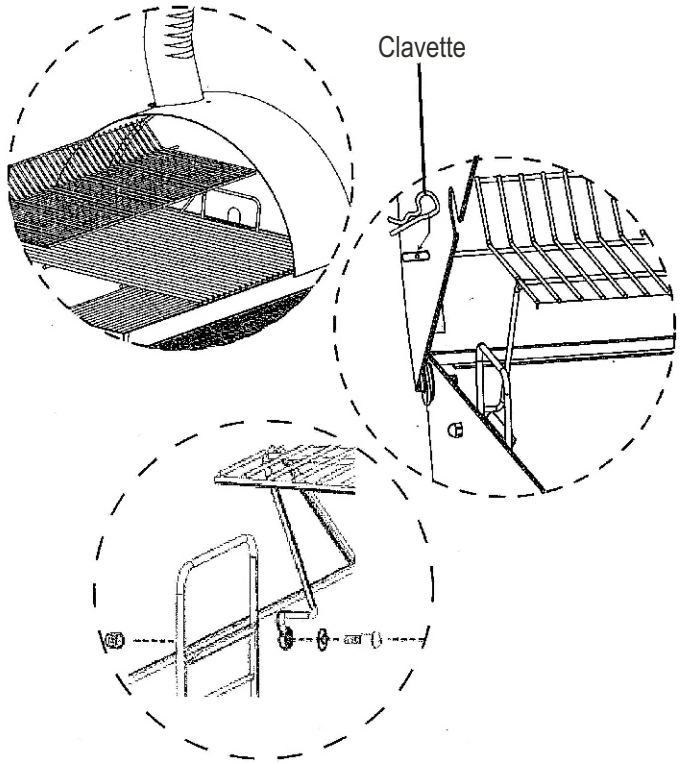
VUE ARRIÈRE

---

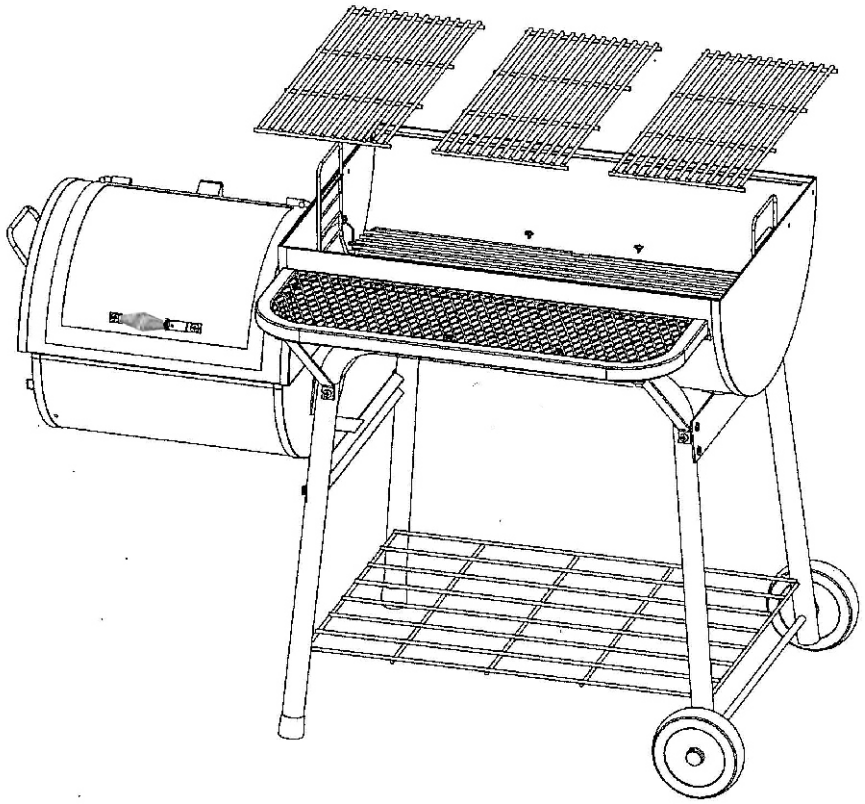
22 Utilisez les dispositifs de réglage de la grille de charbon pour abaisser l'assemblage des grilles de charbon dans le fond du gril). Reposez les dispositifs de réglage de la grille de charbon sur les supports qui se trouvent dans le fond du gril).



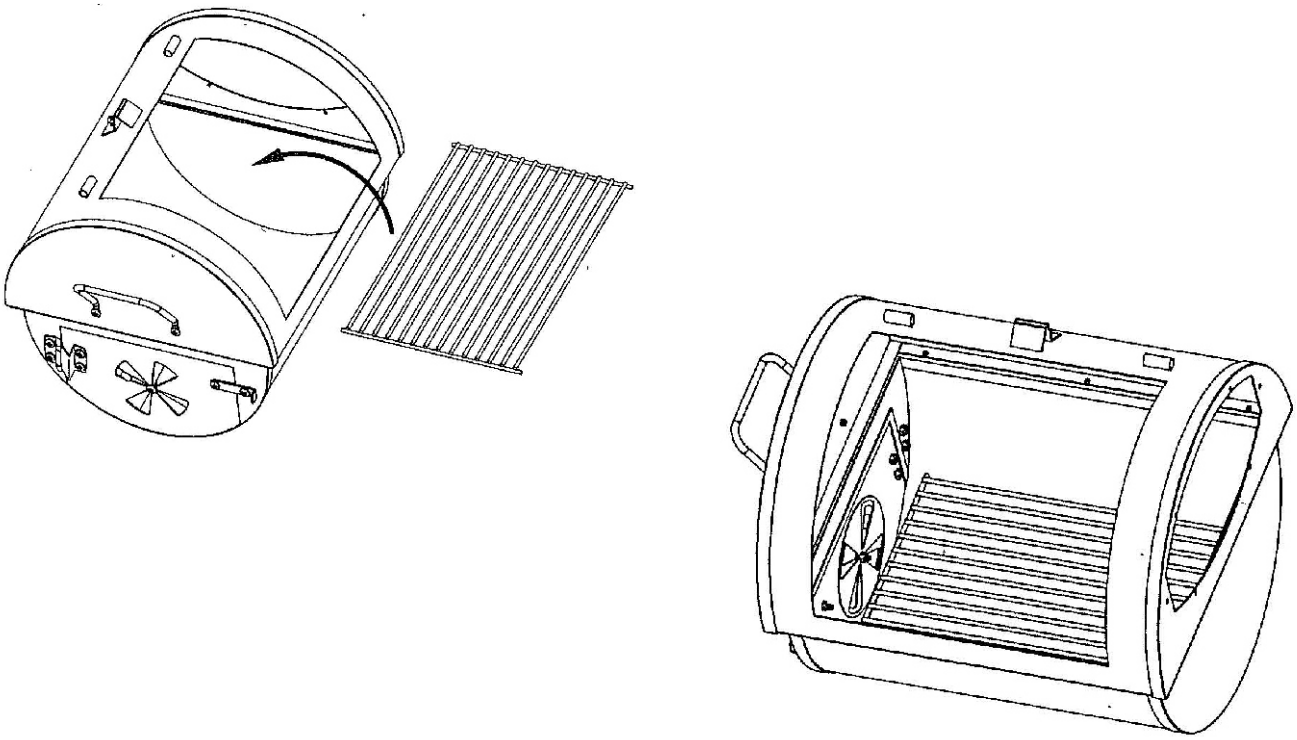
23 Installez la grille-réchaud dans le couvercle du gril). Insérez les goupilles fendues au travers les orifices en passant par l'extérieur du couvercle du gril).
Alignez les orifices des pieds de support de la grille-réchaud avec les orifices qui se trouvent sur le panneau latéral du fond du gril. Au moyen de deux écrous borgnes M6, de deux rondelles M6 et de deux boulons à épaulement cruciformes M6 × 15 mm.



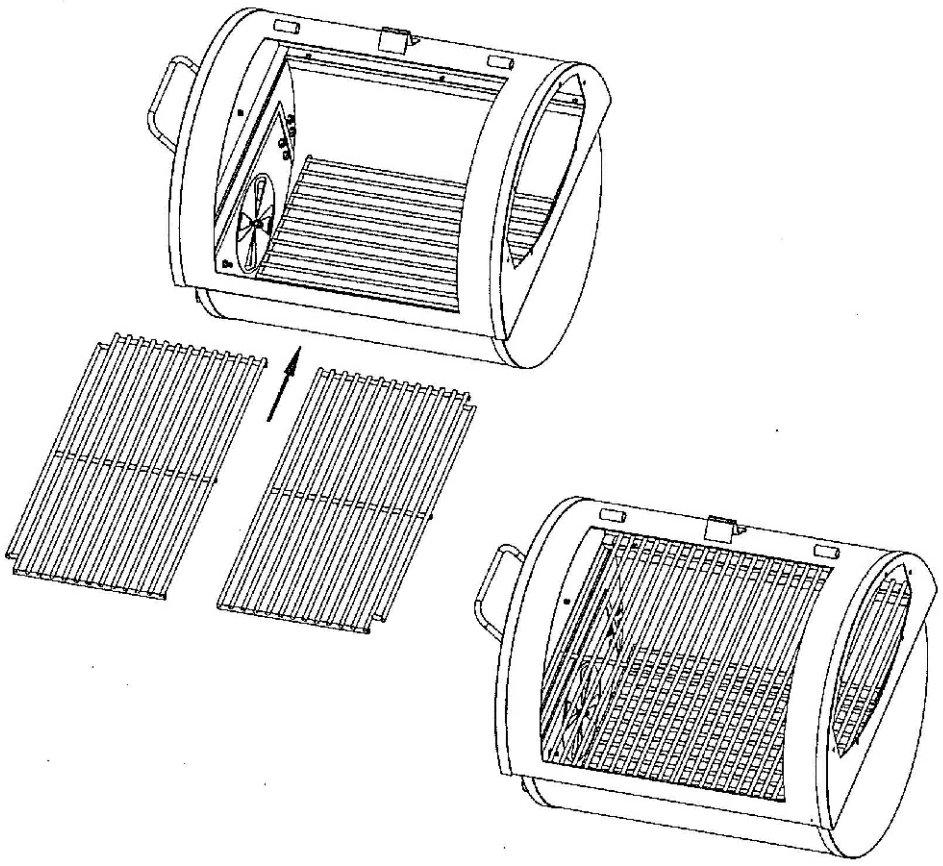
24 Placez les grilles de cuisson sur les lèvres de support du fond du gril .



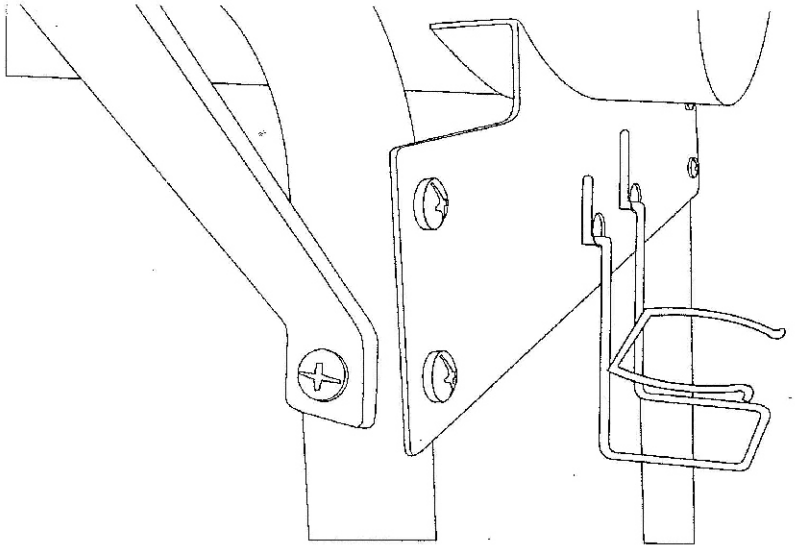
25 Posez la grille de charbon du foyer dans le fond du foyer.

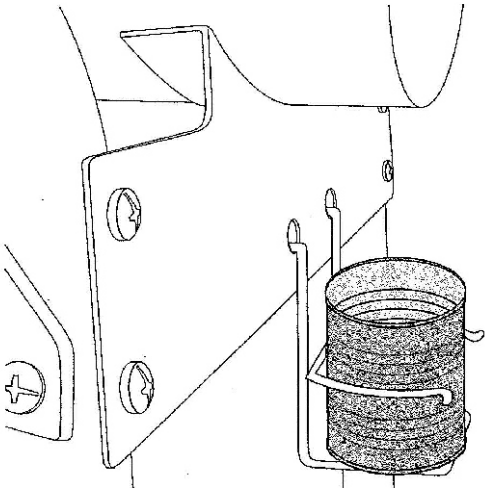


26 Posez les grilles de cuisson du foyer dans le dessus du fond du foyer.



27 Insérez le support du récipient à graisse dans les orifices qui se trouvent sur le renfort de pied droit.
Placez une boîte de conserves (non incluse) dans le support du récipient à graisse. Il doit toujours y avoir une boîte de conserves sous l'orifice d'écoulement de la graisse.

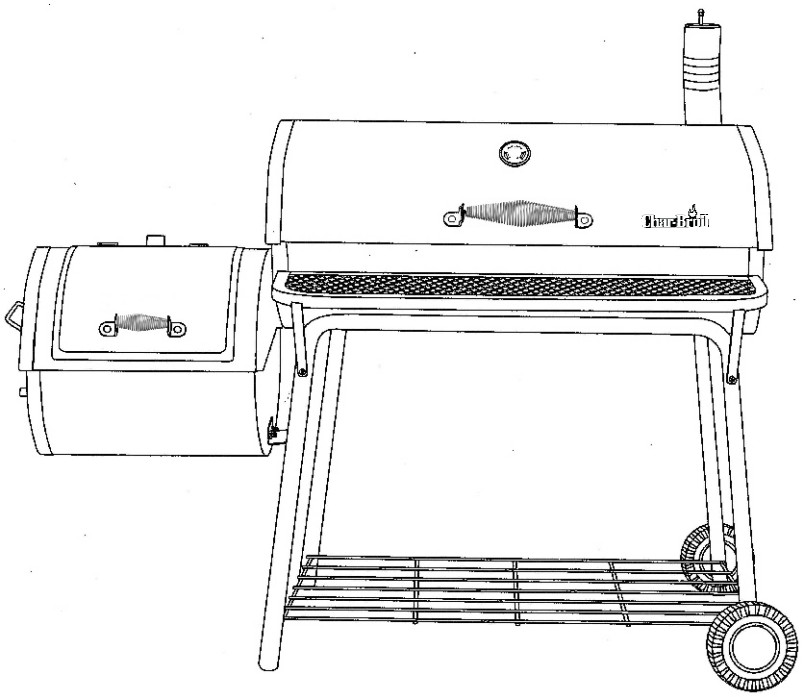




(boîte de conserves non comprise)

---

28 Félicitations! Profitez de votre fumoir de luxe.



Merci de votre récent achat d'un produit Char-Broil!

Veuillez l'enregistrer sur le site www.charbroil.com afin de recevoir une offre spéciale

www.charbroil.com/register

Vous y trouverez de très utiles renseignements sur tous les sujets suivants

- Produits
- Accessoires pour le gril
- Pièces de rechange
- Soutien aux clients
- Délicieuses recettes
- Conseils de nos experts de la cuisine pour la cuisson sur le gril
- Événements spéciaux et promotions
- Partagez vos secrets de la cuisine sur le gril
- Parcourez notre magasin en ligne
- Et plusieurs autres sujets!

Char-Broil®

www.charbroil.com

Pour tous vos besoins en matière de cuisson sur le gril!

Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

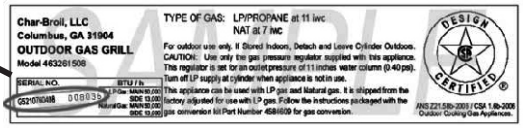
Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

City | Ciudad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____



STICKER ON PRODUCT

Serial Number | Número de serie| Numéro de série _____

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

REGTEMP REV06